# Gnocchi con ricotta e Grana Padano

## porri croccanti e noci

Veggie 30 minuti

7

Gnocchi

Ricotta

Grana Padano

Porro

Noci

Dalla dispensa: Sale, Pepe, Olio extravergine di oliva, Farina

## Prima di cominciare

La nostra frutta e verdura ha bisogno di essere lavata prima del consumo.

Adesso divertitevi a cucinare!

## Ingredienti

| | 2P | 4P |
|---|---|---|
| Gnocchi** **8)** | 1 pacchetto | 2 pacchetto |
| Ricotta** **7)** | 2 pacchetto | 4 pacchetto |
| Grana Padano** **7) 8)** | 2 pacchetto | 4 pacchetto |
| Porro | 1 pezzo | 2 pezzo |
| Noci **2)** | 1 pacchetto | 1 pacchetto |

***Conservare al fresco*

## Valori nutrizionali

| | Per porzione | Per 100g |
|---|---|---|
| per gli ingredienti non cucinati | **445 g** | **100 g** |
| Energia (kJ/kcal) | 3522 kJ/ 842 Kcal | 791 kJ/ 189 Kcal |
| Grassi (g) | 27 g | 6 g |
| Grassi saturi(g) | 16 g | 4 g |
| Carboidrati (g) | 114 g | 26 g |
| Zuccheri (g) | 9 g | 2 g |
| Fibre (g) | 7 g | 2 g |
| Proteine (g) | 34 g | 8 g |

## Allergeni

**2)** Frutta a guscio **7)** Latte **8)** Uova

Per avere informazioni più complete su ingredienti, allergeni e tracce di allergeni, fai sempre riferimento all'etichetta sui prodotti. Le box sono confezionate in uno stabilimento che utilizza il sedano.

## Mi raccomando!

**Conservate il kit ricette in frigo**

Lavatevi le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti
Usate taglieri e utensili diversi per i cibi crudi e quelli già pronti, oppure lavateli tra un uso e l'altro

Riciclami!

MISTO
Carta da fonti gestite in maniera responsabile
FSC® C020930

1

## Preparare le verdure

- Portate a bollore abbastanza **acqua** per cuocere gli **gnocchi**.
- Mondate il **porro**, eliminate gli strati piu esterni, tagliatelo a metà nel verso della lunghezza e poi a listarelle da 4 cm.
- Tritate grossolanamente le **noci**.

2

## Unire ricotta e Grana Padano

- Mescolate in una ciotola capiente la **ricotta** con 2/3 del **formaggio grattugiato**, aggiungendo **sale** e **pepe** a piacere.
- Unite 1-2 cucchiai di **acqua** di cottura per persona e mescolate con cura fino a raggiungere una consistenza liscia e cremosa.

3

## Friggere il porro

- Scaldate 2-3 cucchiai di **olio extravergine** in una padella a fuoco medio-alto.
- Versate 2 cucchiai di **farina** in un piatto.
- Infarinate le listarelle di **porro** (se necessario, aggiungete altra **farina**) e friggetele un po' alla volta, per 2-3 minuti, fino a doratura, facendo attenzione a non bruciarle.
- Trasferite il **porro** su carta da cucina per rimuovere l'**olio** in eccesso.

4

## Cuocere gli gnocchi

- Una volta raggiunto il bollore, salate l'**acqua** e lessate gli **gnocchi** per 2-3 minuti, assaggiateli per testare la cottura.
- Scolateli e trasferiteli nella ciotola con la crema di **ricotta** e **formaggio** e aggiungete 1-2 cucchiai d'**acqua** di cottura.
- Mescolate delicamente per evitare di rompere gli **gnocchi**.

5

## Disporre nei piatti

- Distribuite gli **gnocchi** nei piatti.
- Guarnite con un filo d'**olio d'oliva**, una macinata di **pepe** a piacere, le **noci** e infine il **porro** fritto.

Ti piace cucinare con HelloFresh?
Scarica la nostra app e raccontaci com'è andata!

## Buon Appetito!